

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Amido di frumento, amido di frumento deglutinato

Codici: 1-0610, 1-0611, 1-0611A

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n.178/2002 e ss.mm.ii.	

Descrizione

Amido nativo di frumento adatto al consumo umano.

NB Cod.1-0611A: il prodotto può essere dichiarato "gluten free". La gliadina presente viene distrutta dal processo produttivo.

Origine

UE	
----	--

Composizione

Amido di frumento ; Amido di frumento deglutinato cod. 1-0611A
--

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco
Odore	Neutro
Sapore	Neutro

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	13	max	
Ceneri	%	0,3	max	
SO ₂ (solfiti)	mg/kg	10	max	
pH		6.0-7.0		
Densità	Kg/m ³	500-650		
Glutine	ppm	20	max	1-0611A

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 915/2023 e ss.mm.ii.)

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità		
CMT a 30°C	ufc/g	10 ⁵		
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 ³		
E.coli	ufc/g	10		
Salmonella spp	ufc/25g	Assente		

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Amido di frumento, amido di frumento deglutinato

Codici: 1-0610, 1-0611, 1-0611A

Allergeni

Reg.UE 25/10/2011 n°1169	Ingrediente	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	2,3
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO

Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. da 12 ad almeno 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

Imballi (rif codice in etichetta o su imballo)

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0611/611A	kg25	sacco in carta, carta/PE	sacco kg25	4 sacchi x 11 strati
1-0610	kg1	sacchetto in carta politenata	cartone kg1x10	8 cartoni x 5 strati

CARTONI/INTERFALDE : **PAP20** - FILM ESTENSIBILE/CAPPUCCIO ESTERNO : **4 LDPE**
PALLET : LEGNO **FOR50** / PLASTICA **2 HDPE** oppure **O7**

Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Amido di frumento, amido di frumento deglutinato

Codici: 1-0610, 1-0611, 1-0611A

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

		Cod. 1-0610/1-0611	Cod. 1-0611A
energia	kcal	350,0	347,0
	kJ	1.480,0	1.474,0
grassi	g	0,2	0,05
	di cui acidi grassi saturi	g	<0,1
carboidrati	g	86,1	86,1
	di cui zuccheri	g	0,1
fibre	g	0	0
proteine	g	0,4	0,26
sale*	g	<0,02	0,025

* il contenuto di sale è calcolato sul sodio presente nel prodotto

I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:

- Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)
- Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)

Note

Prodotto destinato ad usi professionali
Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto.
Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, PRIMA dell'utilizzo.
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita PRIMA di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo. Eventuali CC occorse presso il fornitore vengono opportunamente segnalate.

² Il produttore **NON** esclude la presenza di **glutine** derivante dal processo produttivo

³ Il prodotto **1-0611A** è "gluten free"